TANINO ORO PLUS

¡NOVEDAD!

Estabiliza color y aporta cuerpo y estructura a los vinos evitando amargor y astringencia.

Tanino
oro
plus
Formulación de taninos para estabilización de color y aportación de estructura
Utilización: Para uso alimentario industrial
Dosis de empleo: 3 -30 gr. /Hl.
Modo de empleo: Preparar una disolución al 10% homogenizando bien e incorporar durante un remontado.
Conservación: Envase cerrado en un lugar fresco y seco
Envase: 1 Kg.
gon-cruz s.l.
PRODUCTOS ENOLÓGICOS
POL. IND. FUENTECIEGA · ABEDULES 130
26200 · HARO · LA RIOJA
T. 941 310 727 · F. 941 303 695
www.gon-cruz.com
REGISTRO D.G.S.A. Nº 40.19221/LO

INTERÉS DE LOS TANINOS EN VINIFICACIÓN:

Los taninos pueden ser considerados como los antioxidantes naturales de la uva en grado de proteger los compuestos colorantes y aromáticos de la acción de las enzimas oxidásicas, como la lacasa, y de los radicales libres que se forman a continuación de la oxidación de las moléculas polifenólicas.

La fase que va desde el estrujado hasta la fermentación alcohólica es un momento delicado en el que hay una presencia importante de oxígeno disuelto y, a causa de la escasa presencia de etanol, los taninos presentes en los hollejos y en las pepitas de la uva no pueden ser todavía extraídos.

Este patrimonio es inmovilizado por el grano y no puede desarrollar la función de protección de los antocianos y de captación del oxigeno.
Los antocianos, por otro lado, justo en esta fase, se extraen velozmente de los hollejos, y con la misma velocidad se producen su oxidación.

El enólogo puede solventar el obstáculo efectuando una adición de los taninos exógenos que puedan preservar esta materia colorante en enlaces estables, protegiéndolo de las oxidaciones durante el proceso de transformación de los azúcares en alcohol, hasta el momento en que los taninos de la uva son extraídos.

DOSIS y EMPLEO:

Las dosis pueden variar dependiendo del estado sanitario y del mosto-vino a tratar, siendo recomendado realizar pruebas en laboratorio previamente.

Dosis: 3- 30 gr. /Hl.

Se recomienda que la dosis estipulada sea utilizada al inicio de la fermentación durante el primer remontado después de su disolución en vino.

ENVASE: 1 Kg.

PROPIEDADES DEL TANINO ORO PLUS:

TANINO ORO PLUS ha sido desarrollado, para evitar la astringencia y amargor de los taninos estabilizantes de color y su formulación única permite la elaboración de vinos harmoniosos respetando siempre la tipicidad de la uva tratada. Por su composición, TANINO ORO PLUS, aporta al vino cuerpo y estructura.

TANINO ORO PLUS es un tanino compuesto por una base de taninos proantocianidinicos, mas activo frente a los antocianos, y de taninos hidrolizables (roble), reuniendo lo mejor de los taninos y obteniendo por lo tanto un mayor grado de polimerización y un alto poder de estabilización del color.

TANINO ORO PLUS obtiene el mejor resultado realizando su dosificación lo más anticipadamente posible, logrando de esta manera la formación de cadenas más largas de polimerización y obteniendo unos vinos más suaves y estructurados.

Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/02/10 -